

Ikan segar - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan	2
7 Syarat pengemasan	3
8 Syarat penandaan	4



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2729-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Ikan segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan, dan pengemasan untuk ikan segar.

2 Acuan normatif

SNI 01-2729.2-2006, *Ikan segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan ikan segar

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan segar sesuai SNI 01-2729.2-2006, *Ikan segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi*. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) timbangan;
- b) bak penampungan;
- c) keranjang plastik;
- d) meja proses;
- e) kotak berinsulasi;
- f) peralatan lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan segar harus mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: mutu bahan baku kurang baik/segar, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C.

6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, jenis dan ukuran yang tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan mutu, jenis dan ukuran. Sortasi mutu dilakukan secara organoleptik, sortasi jenis dilakukan untuk memisahkan jenis yang tidak dikehendaki dan sortasi ukuran dilakukan dengan cara penimbangan. Sortasi dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.3 Pencucian I atau tanpa pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.4 Penyiangan atau tanpa penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari insang dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.

- c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang insang dan isi perut. Penyiangan harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.5 Pencucian 2 atau tanpa pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: menghilangkan sisa kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.6 Penyimpanan dingin atau tanpa penyimpanan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mencegah terjadinya kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: apabila ikan segar menunggu waktu untuk dipasarkan maka dilakukan penyimpanan dingin atau penampungan dengan suhu produk maksimum 5°C.

6.7 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kekurangan berat dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat ikan yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: untuk ikan berukuran besar ditimbang satu per satu, sedangkan untuk ikan berukuran kecil ditimbang sesuai berat yang ditentukan, menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi. Penimbangan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat, saniter, dan mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.8 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kerusakan fisik dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi bakteri dan kerusakan fisik selama transportasi dan penyimpanan serta ketidaksesuaian label.
- c) Petunjuk: ikan segar disusun dalam wadah berinsulasi (sterofoam) yang dilapisi plastik dengan posisi perut menghadap ke atas. Selanjutnya diberi es, es curai atau es kering, untuk mempertahankan suhu produk tetap maksimal 5°C selama transportasi.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan segar harus sesuai SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas sesuai dengan SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk ikan segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan;
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id